**Pennette all’arrabbiata**

***Ricetta:***Portata: [Primi](http://lazio.cucinaregionale.net/portate/primi)

Definito così per via della forte dose di peperoncino, questo primo piatto è tra i più gustosi e semplici da preparare dell’intera tradizione romana: le pennette all’arrabbiata.  
  
***Ingredienti per 4 persone***

* 400 g di penne
* 500 g di pomodoro
* aglioolio
* prezzemolo
* peperoncino

***Preparazione***

Fate soffriggere dell’aglio all’interno di una padella con dell’olio. Aggiungete abbondante peperoncino e il pomodoro . Lasciate cuocere gli ingredienti per circa 30 minuti. Aggiungete sale a piacimento. Nel frattempo fate cuocere al dente la pasta in abbondante acqua salata.

Una volta raggiunta la cottura, scolate e versate la pasta nel sugo. Mantecate il tutto e servite in tavola cospargendo i piatti di prezzemolo fresco.